

MANUAL DE OPERAÇÃO DO
CORTADORES DE FRIOS
U SM1 220 e U SM1 300.



1. Avisos

- A energia deve estar de acordo com os requerimentos elétricos da etiqueta, isso poderá causar sérios problemas de incêndio ou na máquina se for usado inapropriadamente.
- A máquina deve estar aterrada quando estiver sendo usada, é perigoso levar um choque elétrico se não tiver aterramento ou este não for confiável.
- Desligue todos os botões e plugues se acontecer uma Emergência.
- Não está autorizada a entrada das mãos ou outra parte do corpo no espaço de trabalho com a máquina aberta, isso irá machucá-lo.
- A máquina deve ser consertada pelo fabricante ou seu agente no caso de falhas.
- Nós não somos responsáveis por acidentes ou falhas do equipamento causadas por alterações pessoais.
- Quando houver dano no cabo elétrico, este deve ser substituído.
- O fio elétrico a ser usado deve ser um fio macio especial, compre-o do fabricante ou do departamento de consertos.
- A máquina não pode ser lavada com água, pois sua estrutura não é à prova d'água. Se for lavada, poderá causar choque elétrico e danificar as partes mecânicas e elétricas.
- Quando não estiver operando, desligue todos os botões e a máquina da tomada.
- Pare a operação e desligue-a da tomada, quando um operário for limpar a máquina.
- É preciso parar a máquina quando esta não estiver funcionando corretamente.
- Verifique regularmente a capa da lâmina, a mesa de carga de carne, fatiador e outras partes para evitar danos.
- A máquina não corta carne congelada abaixo da temperatura de -6°C.
- Anexe o manual de operações, quando revender a máquina.
- Contate-nos quando perder ou danificar o manual de operação. E quando encontrar outros itens que não estão detalhados no manual de operação.



- O terminal de aterramento deve ser aterrado antes de fixar o fatiador.
- Evite assim acidente pessoal devido a vazamento.



- O fatiador opera automaticamente, mantenha as mãos afastadas.
- Evite assim acidentes pessoais.



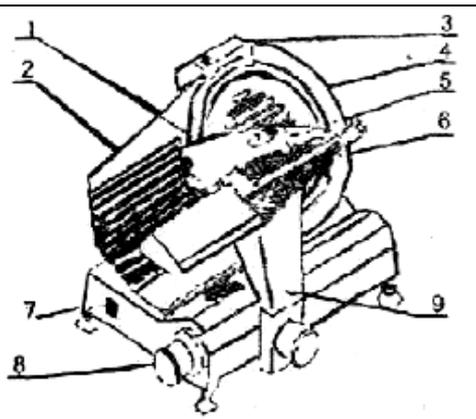
- Limpe e troque a lâmina do fatiador, tenha cuidado, pois a borda da lâmina pode cortar seu dedo.

2. Especificações Técnicas Elétricas

Modelo	U SM1 300	U SM1 220
Tensão	220-240V/60Hz 110V/60Hz	220-240V/60Hz 110V/60Hz
Potência	250W	120W
Espessura da fatia	0,2-15mm	0,2-15mm
Diâmetro da lâmina	300mm	220mm
Largura Max. do fatiamento	220mm	160mm
Peso	25kg	17kg
Medidas	597X520X495mm	498x435x380mm

3. Instruções da Máquina e Nome das Peças

1. Fatiador
2. Prato
3. Afiador
4. Capa da lâmina
5. Empurrador ativo
6. Carro
7. Botão para ligar
8. Regulador de espessura da fatia
9. Manípulo de empurrar o produto



4. Operação

- A máquina deve ser instalada em uma superfície de trabalho que possua suficiente estabilidade e força para suportar o seu peso.
- Assegure-se de que a linha de tensão de sua fonte de energia combina com a voltagem da máquina.
- Ligue a máquina e deixe-a trabalhar por 2-3 minutos para verificar se ela está trabalhando bem.
- Ligue a máquina, a lâmpada piloto do botão está acesa, a lâmina gira no sentido oposto.
- Ajuste a espessura da fatia girando o regulador de espessura de fatias para o lado oposto das suas mãos. E gire o botão do posicionador de fixação no sentido das suas mãos. Faça com que o cabeçote do posicionador de fixação fique em contato com a placa.
- Empurre o carro com o produto para frente e para trás sobre a lâmina num movimento contínuo, usando o manípulo e o botão de empurrar o produto.
- Após fatiar a quantidade desejada a partir da posição zero, gire o botão do posicionador de fixação e coloque o cabeçote na sua posição original.
- Você pode, agora, retirar as fatias e o produto.

5. Limpeza

- Sempre desligue e retire o plugue a tomada da máquina antes da limpeza e assegure-se de colocar o regulador de espessura de fatias para a posição zero.
- Nunca use produtos químicos ou abrasivos. Não use escova ou qualquer outro tipo de instrumento que possa danificar as diferentes peças do fatiador.
- Use um pano úmido, fino e seco, com detergente para limpar a máquina. Assegure-se de limpar a máquina todos os dias.
- Remova a capa da lâmina para limpeza e limpe também o carro do produto.
- Alertas para a limpeza das lâminas:
 - Use uma luva de segurança para realizar essa operação;
 - Não toque a borda da lâmina;
 - Essa é uma operação perigosa, tenha muito cuidado.
- Você deve ligar a máquina por 5 minutos após a limpeza.
- Atenção: Não lave a máquina diretamente.

6. Manutenção

- Lâmina à prova de ferrugem:
 - Seque a lâmina com um pano seco após o trabalho;
 - Espalhe óleo de cozinha na borda da lâmina com um pano seco;
 - Afie a lâmina todos os dias para evitar ferrugem.
- Guia de lubrificação:
 - Empurre o carro para um lado e limpe a sujeira de graxa da guia com um pano seco;
 - Unte a superfície da guia com graxa com os dedos, bem espalhado e lubrificado;
 - É apropriado lubrificar a guia toda a semana.
- Lubrificação do eixo empurrador:
 - Primeiramente, limpe o eixo empurrador com um pano seco;

- Coloque óleo de cozinha em ambos os eixos e puxe o empurrador para cima e para baixo para espalhar bem o óleo e o empurrador trabalhar bem;
É apropriado lubrificar o eixo todos os dias.

▪ Lubrificação do afiador:

- Limpe o eixo do afiador antes de afiar;
- Coloque óleo de cozinha em ambos os eixos;
- Gire e deslize o eixo até que os eixos funcionem bem.

▪ Lubrificação do cabeçote de localização:

- Gire o posicionador de fixação no sentido contrário até o comprimento máximo;
- Limpe o cabeçote de localização e coloque óleo de cozinha;
- Gire o posicionador de fixação de volta a sua posição original;
- É apropriado lubrificá-lo toda a semana e não colocar muito óleo.

7. Afição da Lâmina

▪ Você pode querer afiar a lâmina quando a espessura da fatia não estiver uniforme ou as fatias estiverem quebrando. Limpe a borda da lâmina antes de afiá-la.

▪ Retire o afiador e lubrifique seus eixos para um bom funcionamento

▪ Retire o afiador e gire 180°, pressione a pedra da lateral direita com o dedo e coloque o afiador na posição de trabalho.

▪ Assegure-se de que a superfície da pedra está alojada perto da superfície da borda. Se não estiver, por favor, ajuste-a.

▪ Ligue a máquina e a lâmina funcionará 1-2 minutos, pare a máquina e observe se ficou bem afiada, se não, continue.

▪ Pressione a pedra da lateral esquerda e assegure-se de que a superfície da pedra está alojada perto da superfície da lâmina, então afie por 3 segundos para tirar a rebarba.

▪ Coloque o afiador na posição original após o trabalho.

▪ Mantenha as pedras sempre limpas para assegurar um bom funcionamento.

▪ Não olhe na linha exata da rotação da pedra para que não saltem pedaços de pedra nos seus olhos e os machuquem.

Ilustração

